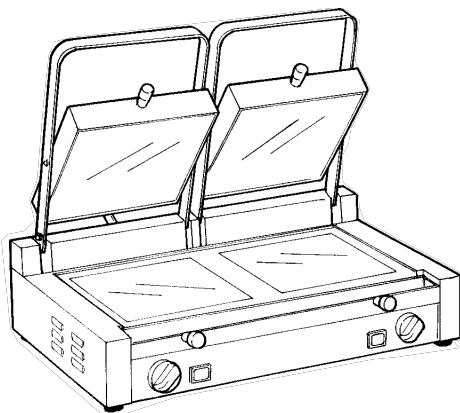
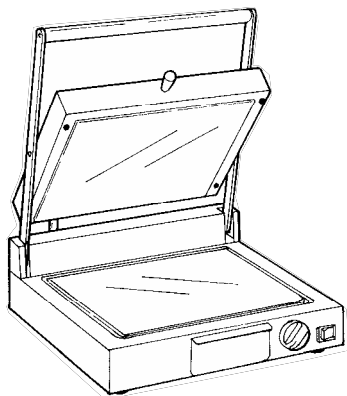


**MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE**  
**OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL**  
**MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN**



ed. 04/2004

**PIASTRE IN VETROCERAMICA**  
**PYRO CERAM PLATES**  
**PLAQUES EN VETROCERAMIQUE**

Italiano

English

Français

## **PREMESSA**

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme di sicurezza ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare nel modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

## **INDICE DEI CAPITOLI**

<b>CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA</b>	pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI	
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA	
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	
1.3.1 - descrizione generale	
1.3.2 - caratteristiche costruttive	
1.3.3 - composizione della macchina	
<b>CAP. 2 - DATI TECNICI</b>	pag. 6
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...	
<b>CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA</b>	pag. 7
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA	
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO	
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO	
<b>CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE</b>	pag. 8
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	
4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLA PIASTRA DOPPIA	
4.3.1 - SCHEMA ELETTRICO DELLA PIASTRA MEDIA	
4.5 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	
<b>CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA</b>	pag. 10
5.1 - COMANDI	
5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL' APPARECCHIO	
<b>CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA</b>	pag. 11
6.1 - GENERALITA'	

<b>CAP. 7 - MANUTENZIONE</b>	pag. 12
7.1 - GENERALITA'	
7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE	
<b>CAP. 8 - SMANTELLAMENTO</b>	pag. 12
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO	
8.2 - SMALTIMENTO	

### **INDICE DELLE FIGURE**

<i>FIG. n° 1 - Veduta generale della macchina</i>	<i>pag. 5</i>
<i>FIG. n° 2 - Disegni d'ingombro</i>	<i>pag. 6</i>
<i>FIG. n° 3 - Descrizione dell'imballo</i>	<i>pag. 7</i>
<i>FIG. n° 4 - Targhetta tecnica - matricola</i>	<i>pag. 8</i>
<i>FIG. n° 5 - Schema elettrico delle PIASTRA DOPPIA</i>	<i>pag. 9</i>
<i>FIG. n° 5A - Schema elettrico delle PIASTRA MEDIA</i>	<i>pag. 10</i>
<i>FIG. n° 6 - Posizione dei comandi</i>	<i>pag. 10</i>
<i>FIG. n° 7 - Posizione corretta per l'utilizzo</i>	<i>pag. 11</i>

## **CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA**

### **1.1 - PRECAUZIONI GENERALI**

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la spina della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio, valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione: un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se gli apparecchi dovessero far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarli e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- La PIASTRA IN VETROCERAMICA serve per cuocere, riscaldare, grigliare, tostare prodotti alimentari. Si raccomanda pertanto di non usare la piastra per utilizzi non elencati e comunque per prodotti non alimentari.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:
  - ⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
  - ⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
  - ⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
  - ⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

### **1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA**

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, gli apparecchi descritti in questo manuale rispondono alle direttive **CEE 73/23, 89/336**, mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

Nonostante la PIASTRA IN VETROCERAMICA sia dotata delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI**

(CEE 89/392 punto 1.7.2) non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di **ATTENZIONE**. Essi riguardano il pericolo di ustione derivante dall'operazione di carico e scarico del prodotto, e durante l'operazione di pulizia della macchina.

### 1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

#### 1.3.1 - descrizione generale

La piastra in vetroceramica è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta con il preciso scopo di cuocere, riscaldare, tostare, grigliare prodotti alimentari tipo (pesce, carne, verdura, ecc.) e di garantire:

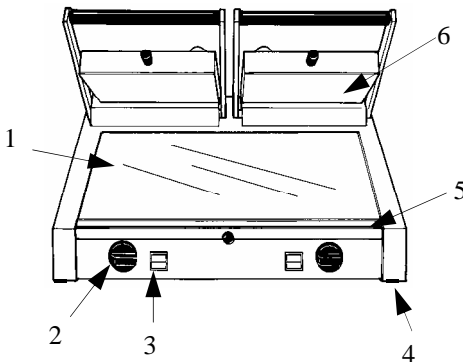
- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, grazie alla superficie di cottura in vetroceramica;
- minima dispersione del calore prodotto dalle resistenze;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- ottima maneggevolezza.

#### 1.3.2 - caratteristiche costruttive

La piastra ha una struttura in acciaio inox e piano di cottura in vetroceramica che garantiscono l'igienicità e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre che ad una facilità di pulizia.

#### 1.3.3 - Composizione della macchina

*FIG. n°1 - Veduta generale della macchina*



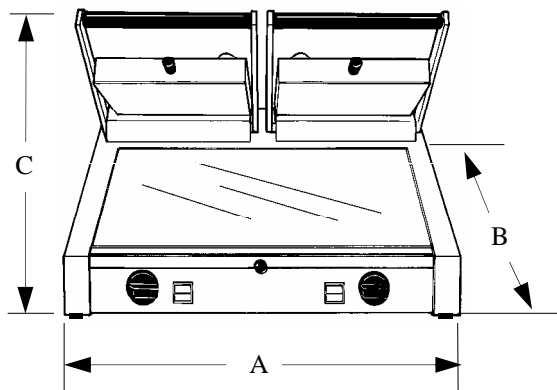
#### LEGENDA:

1	Piastra di cottura inferiore
2	Termostato
3	Lampada spia di funzionamento
4	Piedini
5	Vaschetta di raccolta sugo
6	Piastra di cottura superiore

## CAP. 2 - DATI TECNICI

### 2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d'ingombro



TAB. n°1 - Misure d'ingombro e caratteristiche tecniche.

	U.m.	Media V.	Media TOP V.	Doppia V.
Lunghezza A	mm	435	435	700
Larghezza B	mm	490	455	490
Altezza C	mm	550	85	550
Superficie riscaldata direttamente	mm	340 x 290	340 x 290	(260x290) x2
Alimentazione		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Potenza	W	3000	1500	2000
Peso netto	Kg	13,5	6,5	18

**ATTENZIONE:** Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul fianco della macchina stessa; prima di eseguire l'allacciamento elettrico vedere il punto **4.2.**

## CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

### 3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (vedi FIG. n°3)

La piastra parte dai nostri magazzini accuratamente imballata.

L'imballo è costituito da:

- a) scatola esterna in robusto cartone + tamponamenti interni;
- b) la macchina;
- c) il presente manuale;
- d) certificato di conformità **CE**.

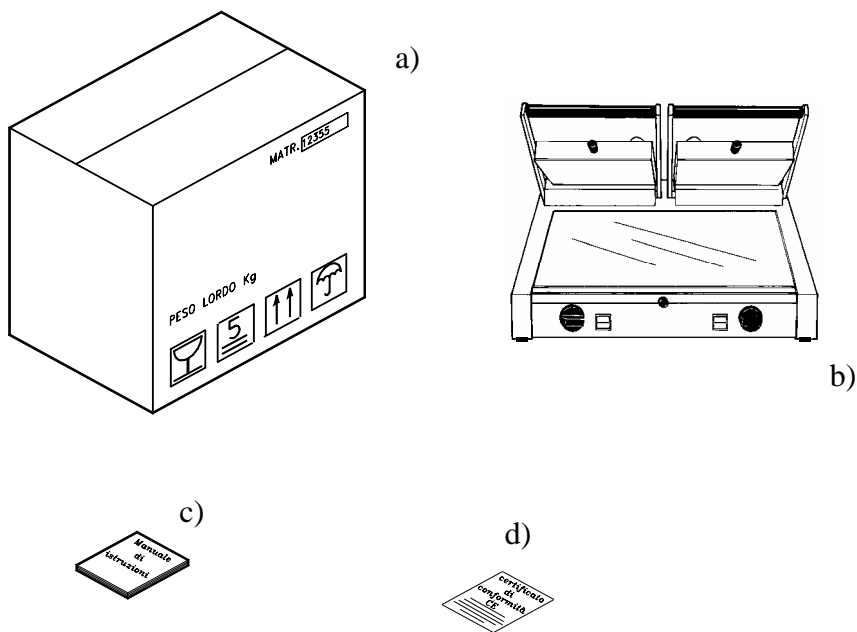


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

### 3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (vedi FIG. n°3). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni della data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 angoli (mantenendolo parallelo al pavimento).

### 3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e polistirolo) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

## CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

### 4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situato l'apparecchio deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla *Tab. 1*, e quindi avere un'ampiezza sufficiente; deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di 80 cm e 5 cm dalle pareti.

Inoltre l'apparecchio deve essere posto in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni dello stesso.

### 4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione con spina di dimensioni adatte alla potenza assorbita.

Per il collegamento rispettare le indicazioni riportate nella targhetta tecnica - matricola (*vedi FIG. n°4*).

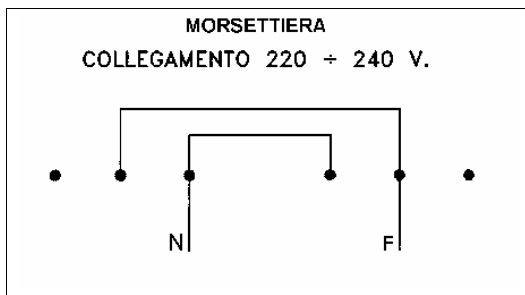
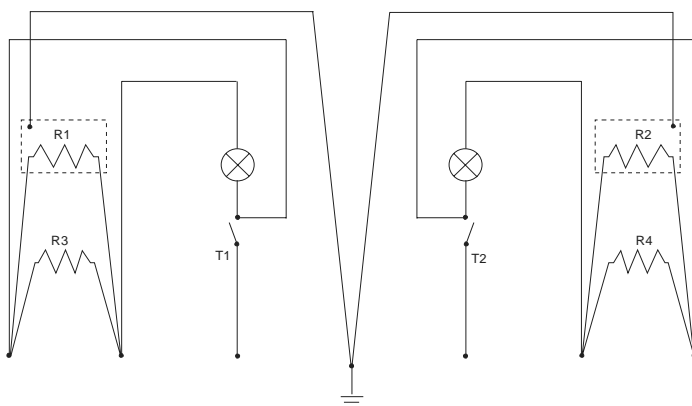
Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola (*vedi FIG. n°4*) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento, e che l'interruttore sezionatore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio.

Mod. _____	_____
Matr. _____	_____ Watt.
_____ H.p.	_____ A. _____ Hz.
○ _____	~ Volls. _____ Kg. ○
Anno _____	_____

*FIG.n°4 - Targhetta tecnica-matricola*

### 4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLA PIASTRA DOPPIA IN VETROCERAMICA



R1-R2-R3-R4 = resistenze  
 LS = lampade spia  
 T1 - T2 = termostato

FIG. n°5 - Schema elettrico della PIASTRA DOPPIA

### 4.3.1 - SCHEMA ELETTRICO DELLA PIASTRA MEDIA IN VETROCERAMICA

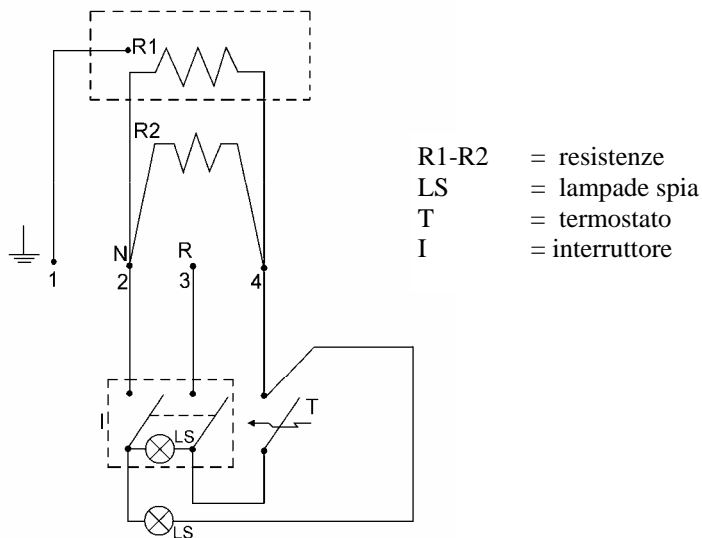


FIG. n°5A - Schema elettrico della PIASTRA MEDIA

### 4.5 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del funzionamento dell'apparecchio è sufficiente osservare se girando la manopola di "start" in senso **orario** (stando di fronte alla manopola stessa) partendo dalla posizione di fine corsa, si accende la spia posta di fianco. Quando la suddetta spia è accesa vuol dire che **la macchina è in funzione.**

## CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

### 5.1 - POSIZIONE DEI COMANDI

I comandi sono disposti come si vede da figura sotto.

- 1 Termostato
- 2 Lampada spia:  
segnala l'avvenuta accensione delle resistenze.

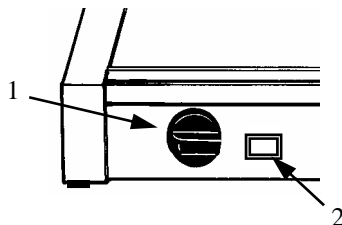


FIG. n°6 - Posizione dei comandi

### 5.3 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio viene consegnato con le sue superfici in acciaio protette da una pellicola antigraffio.

Prima di far funzionare l'apparecchio si deve accuratamente levare questa pellicola ed eventuali residui di colla.

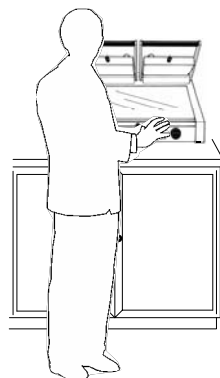
Per tale operazione si ricorda di non usare utensili appuntiti, sostanze abrasive e infiammabili.

Gli isolanti termici impiegati nella costruzione dell'apparecchio e residui di grassi dovuti alle lavorazioni meccaniche, riscaldandosi producono del fumo, è per questo motivo che **l'apparecchio la prima volta deve essere fatto funzionare, a vuoto e alla massima potenza per 15-20 minuti in ambiente aperto.**

**ATTENZIONE:** Il prodotto da cuocere va appoggiato sulla piastra già calda, facendo attenzione ai rischi residui riguardanti il pericolo di ustione.

Per il caricamento del prodotto seguire la procedura:

- 1 assumere una posizione corretta (*FIG.n°7*), evitando il contatto diretto con la macchina;
- 2 impostare la temperatura desiderata tramite la manopola;
- 3 con la piastra calda inserire il prodotto ed iniziare la cottura;
- 4 a fine cottura togliere eventuali residui;
- 5 se la piastra rimane inattiva per un lungo periodo (es. una o due ore), riportare la manopola termostato a 0.



*FIG. n° 7 - Posizione corretta per l'utilizzo*

## CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

### 6.1 - GENERALITA'

- **ATTENZIONE:** Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**
- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell'apparecchio che vengono a contatto diretto con l'alimento.
- L'apparecchio non deve essere pulito con idropulitrici o getti d'acqua.
- La pulizia della PIASTRA IN VETROCERAMICA **non dev'essere eseguita a caldo.** Non usare detersivi o utensili che possono graffiare il piano compromettendo la sua integrità e durata.
- Particolare **ATTENZIONE** deve essere fatta nello **svuotamento della vaschetta di raccolta sugo**, in quanto il contatto accidentale con il liquido

caldo in essa contenuto può causare ustioni gravi.

- E' vietato versare acqua e altri liquidi sulla piastra di cottura calda, in quanto lo sbalzo di temperatura può provocarne la rottura.

## ***CAP. 7 - MANUTENZIONE***

### **7.1 - GENERALITA'**

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**

### **7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE**

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

## ***CAP. 8 - SMANTELLAMENTO***

### **8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO**

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

### **8.2 - SMALTIMENTO**

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti (**vedere cap. 1 par. 3.2**).

## ***FOREWARD***

- This manual has been written to provide the **client** with all the information concerning the machine and the safety norms regarding it, including use and maintenance instructions that enable using the machine in the best way possible to maintain its efficiency throughout time.
- This manual should be given to personnel designated to use the machine and carry out its periodic maintenance.

## **INDEX**

<b>CHAP. 1 - MACHINE INFORMATION</b>	page 4
1.1 - GENERAL PRECAUTIONS	
1.2 - SAFETY DEVICES INSTALLED ON THE MACHINE	
1.3 - MACHINE DESCRIPTION	
1.3.1 - general description	
1.3.2 - construction features	
1.3.3 - machine composition	
<b>CHAP. 2 - TECHNICAL DATA</b>	page 6
2.1 - OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, FEATURES ...	
<b>CHAP. 3 - RECEIVING THE MACHINE</b>	page 7
3.1 - SHIPPING THE MACHINE	
3.2 - CHECKING THE PACKAGE UPON RECEIPT	
3.3 - DISPOSING OF THE PACKAGE	
<b>CHAP. 4 - INSTALLATION</b>	page 8
4.1 - POSITIONING THE MACHINE	
4.2 - ELECTRICAL CONNECTION	
4.3 - ELECTRICAL DIAGRAM FOR THE DOUBLE PLATE	
4.3.1 - ELECTRICAL DIAGRAM FOR THE SHORT PLATE	
4.5 - OPERATIONAL CHECK	
<b>CHAP. 5 - MACHINE USE</b>	page 10
5.1 - CONTROLS	
5.2 - USING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME	
<b>CHAP. 6 - ROUTINE CLEANING</b>	page 11
6.1 - GENERALITIES	

**CHAP. 7 - MAINTENANCE**

page 12

7.1 - GENERALITIES

7.2 - FEEDING CABLE

**CHAP. 8 - DISMANTLING**

page 12

8.1 - OUT OF ORDER

8.2 - DISMANTLING

**INDEX OF THE FIGURES**

<i>FIG. n° 1</i>	- <i>General view of the machine</i>	page 5
<i>FIG. n° 2</i>	- <i>Drawings of overall dimensions</i>	page 6
<i>FIG. n° 3</i>	- <i>Description of package</i>	page 7
<i>FIG. n° 4</i>	- <i>Technical-serial number plate</i>	page 8
<i>FIG. n° 5</i>	- <i>Electrical diagram of DOUBLE PLATE</i>	page 9
<i>FIG. n° 5A</i>	- <i>Electrical diagram of SHORT PLATE</i>	page 10
<i>FIG. n° 6</i>	- <i>Location of controls</i>	page 10
<i>FIG. n° 7</i>	- <i>Correct positioning for use</i>	page 11

## **CHAP. 1 - MACHINE INFORMATION**

### **1.1 - GENERAL PRECAUTIONS**

- The machine must only be used by trained personnel who fully understand the safety norms described in this manual.
- If there is a turnover in personnel, give enough time to provide for training the new employee who will use the machine.
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation, disconnect the plug from the electrical power supply.
- When intervening for maintenance or cleaning, carefully evaluate the residual risks.
- During maintenance or cleaning always remain concentrated on the operations in progress.
- Regularly check the condition of the feeding cable: a worn cable or in any case one which is not intact can be a serious risk of the electrical kind.
- If the equipment should seem to malfunction it is advisable to not use it nor directly intervene to repair it; but to contact the “Assistance Center”.
- The PYROCERAM PLATE is used for cooking, reheating, grilling, toasting food products. Do not use the plate for uses not listed or with non-foodstuff.
- The manufacturer cannot be held responsible in the following cases:
  - ⇒ the machine is tampered with by unauthorized personnel;
  - ⇒ the components are replaced with unoriginal spare parts;
  - ⇒ the instructions in this manual are not **carefully** followed;
  - ⇒ the surfaces of the machine are treated with unsuitable products.

### **1.2 - SAFETY DEVICES INSTALLED ON THE MACHINE**

As far as safety devices of an electrical kind are concerned, the equipment described in this manual complies with the **EEC 73/23, 89/336 directives**, model **EEC 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** and with the norms **EEC EN 60335-1, EN 55014**.

Even though the PYROCERAM PLATE is equipped with the normative measures for electrical and mechanical protections (both in the operational phase and the cleaning and maintenance phases), there are in any case some **RESIDUAL RISKS** (**EEC 89/392 point 1.7.2**) which cannot be entirely eliminated, brought

to the reader's attention in this manual by the heading **ATTENTION**. They concern the danger of burning involved in the product loading and unloading operations and during the cleaning operation of the machine.

### 1.3 - MACHINE DESCRIPTION

#### 1.3.1 - general description

The pyroceram plate has been designed and manufactured by our company with the precise purpose of cooking, reheating, toasting, and grilling food products such as fish, meat, vegetables, etc., and of guaranteeing:

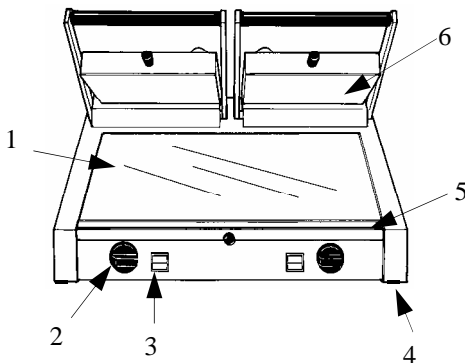
- Maximum safety during use, maintenance and cleaning;
- Maximum hygiene, thanks to a cooking surface in pyroceram;
- Minimum dispersion of heat produced by the resistances;
- All components are robust and stable;
- Easy handling.

#### 1.3.2 - construction features

The plate has a stainless steel structure and a cooking plane in pyroceram that guarantee hygiene and keep acids and salts from sticking, apart from easy cleaning.

#### 1.3.3 - machine composition

*FIG. n°1 - General view of the machine*



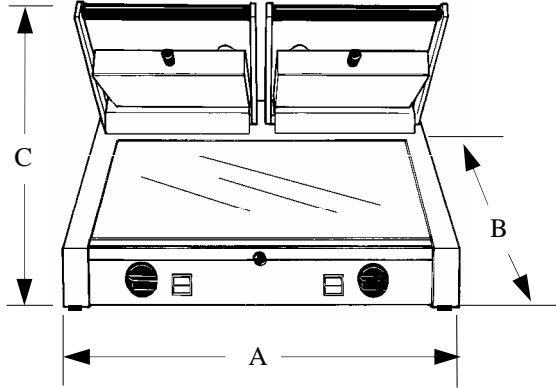
**KEY:**

1	Lower cooking plane
2	Thermostat
3	Operational led
4	Feet
5	Sauce collection container
6	Upper cooking plate

## CHAP. 2 - TECHNICAL DATA

### 2.1 - OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, FEATURES ...

FIG. n°2 - Overall dimension drawings



TAB. n°1 - Overall dimension measurements and technical features.

	U.m.	MEDIA V.	MEDIA TOP V.	DOPPIA V.
<b>Length A</b>	mm	435	435	700
<b>Length B</b>	mm	490	455	490
<b>Height C</b>	mm	550	85	550
<b>Directly heated surface</b>	mm	340 x 290	340 x 290	(260x290) x2
<b>Power source</b>		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
<b>Power</b>	W	3000	1500	2000
<b>Net weight</b>	Kg	13,5	6,5	18

**ATTENTION:** The electrical features the machine is designed for are indicated on a plate on the side of the machine; before doing the electrical connections see point 4.2.

## CHAP. 3 - RECEIVING THE MACHINE

### 3.1 - SHIPPING THE MACHINE (see FIG. n°3)

The plate leaves our warehouses carefully packaged.

The package consists of:

- a) external box in robust cardboard + internal padding;
- b) the machine;
- c) this manual;
- d) EC compliance declaration.

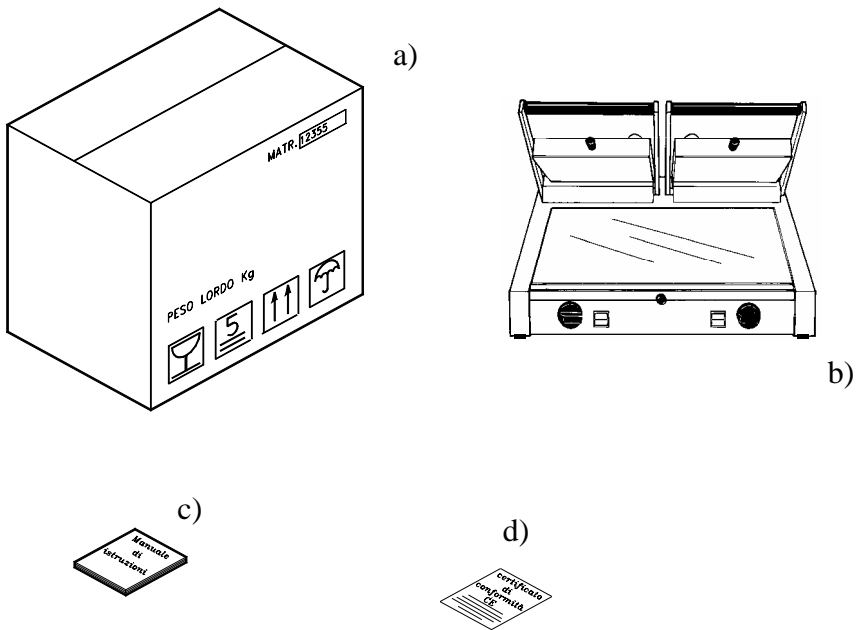


FIG. n°3 - package description

### 3.2 - CHECKING THE PACKAGE UPON RECEIPT

Upon receipt of the package, if it does not show external damage, proceed to opening it and check if all the material is present (see FIG. n°3). If the packaging should show signs of mistreatment, bumps or falls when it is delivered, inform the courier if the damage and declare the damage to the machine in a precise written report within three days of the delivery date. **Do not turn the package over!!** When moving the machine make sure it is firmly held on the four corners (keeping it parallel to the floor).

### 3.3 - DISPOSING OF THE PACKAGE

The components of the package (cardboard, pallets, plastic and polystyrene straps) are similar to solid urban waste and can therefore be freely disposed of. If the machine is installed in countries where particular norms exist, dispose of the packages according to the prescriptions of the laws in force.

## CHAP. 4 - INSTALLATION

### 4.1 - POSITIONING THE MACHINE

The dimensions of the plane the machine is placed on must be those indicated in *Tab. 1*, and therefore be wide enough; it must be well-levelled, dry, robust, stable, and 80 cm from the ground and 5 cm from the walls.

Furthermore, the machine must be placed in an environment with a maximum humidity of 75%, salt-free and with a temperature between +5°C and +35°C; in any case in environments that do not bring about its malfunctioning.

### 4.2 - ELECTRICAL CONNECTION

The machine is outfitted with a feeding cable with a plug size that is fit for the power absorbed.

Follow the indications shown on the technical-serial number plate for the connection (*see FIG. n°4*).

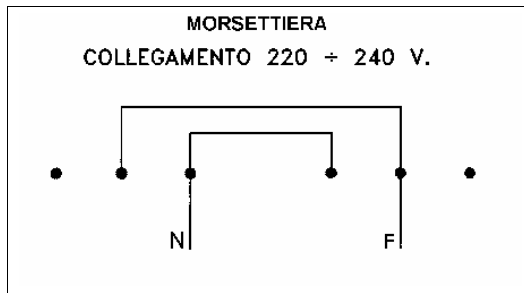
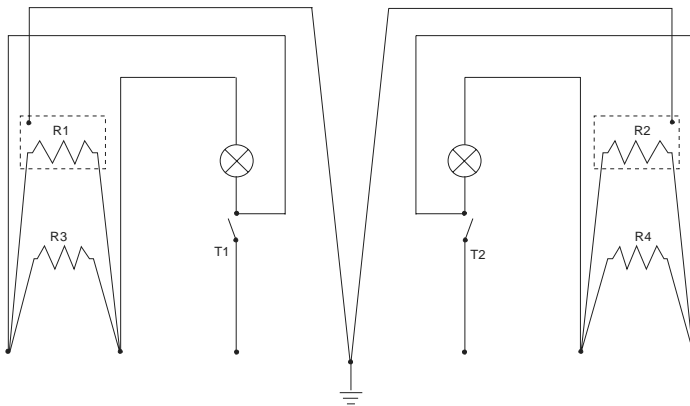
At this point make sure the grounding system is in perfect working order.

Furthermore check that the data shown on the technical-serial number plate (*see FIG. n°4*) correspond to the data shown in the delivery documents and that the sectioning device and the plug are easily accessible during machine use.

Mod.	_____	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A.	_____ Hz.
○	_____	~	Volts.	_____ Kg. ○
Anno	_____	_____	_____	_____

FIG.n°4 - Technical-serial number plate

### 4.3 - ELECTRICAL DIAGRAM FOR DOUBLE PLATE IN PYROCERAM



R1-R2-R3-R4 = resistances  
 LS = led  
 T1 - T2 = thermostat

FIG. n°5 - Electrical diagram for DOUBLE PLATE

### 4.3.1 - ELECTRICAL DIAGRAM FOR SHORT PLATE IN PYROCERAM

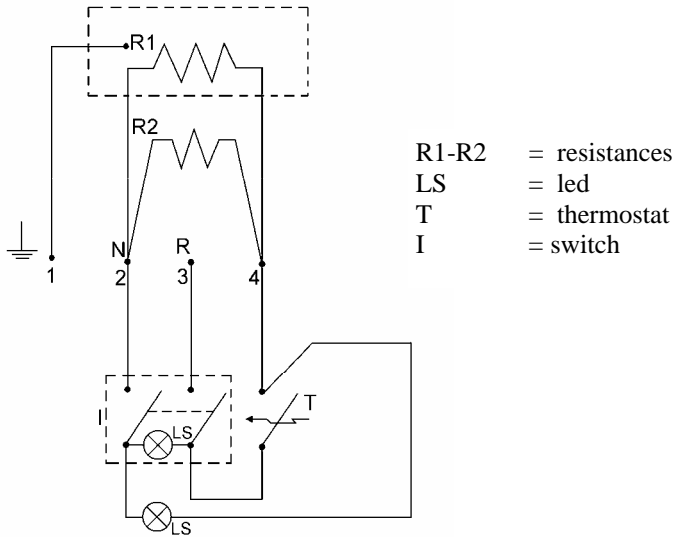


FIG. n°5A - Electrical diagram for SHORT PLATE

### 4.5 - OPERATIONAL CHECK

To check the running of the machine just look to see if by turning the “start” knob **clockwise** (standing in front of the knob) from the stop position, the led next to it turns on.

When this led is on it means that **the machine is running.**

## CHAP. 5 - MACHINE USE

### 5.1 - LOCATION OF CONTROLS

The controls are arranged as seen in the figure below.

- 1 Thermostat
- 2 Led:  
Signals the turning on the resistances.

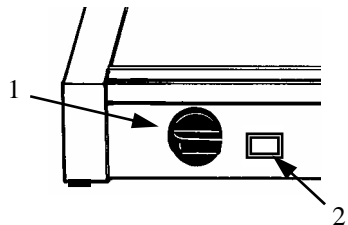


FIG. n°6 - Location of controls

### 5.3 - USING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME

The machine is delivered with its steel surfaces protected by a scratch-free cover. Before using the machine this cover and any glue residue must be carefully removed.

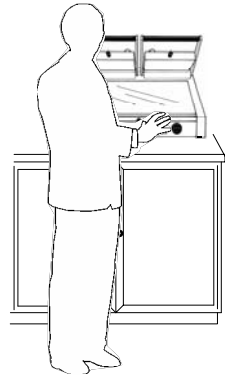
Sharp utensils, abrasive or inflammable substances should not be used for this operation.

The thermic insulants used to construct the machine and grease residue due to mechanical working produce fumes when heated; for this reason **the machine must be made to run empty the first time, at maximum power for 15-20 minutes in an open environment.**

**ATTENTION:** The product to be cooked must be placed on the already pre-heated plate, being careful to avoid residual risks such as the danger of getting burned.

To load the product follow the procedure below:

- 1 Assume a correct position (*FIG.n°7*), avoiding direct contact with the machine;
- 2 Set the desired temperature by using the knob;
- 3 When the plate is hot insert the product and start cooking;
- 4 At the end of cooking remove any residue;
- 5 If the plate is not used for long periods (for ex. One or two hours), bring the thermostat knob back to 0.



*FIG. n° 7 - Correct positioning for use*

## CHAP. 6 - ROUTINE CLEANING

### 6.1 - GENERALITIES

- **ATTENTION:** Before carrying out any cleaning operation the **feeding cable must be disconnected from the power supply to completely insulate the machine from the rest of the system.**
- The machine must be cleaned at least once a day or, if necessary, more frequently.
- All the parts of the machine that come into direct contact with food products must be carefully cleaned.
- The machine must not be cleaned with water cleaners or jets of water.
- The PYROCERAM PLATE **must not be cleaned when warm.** Do not use detergents or utensils that can scratch the plane, thus compromising its performance and duration.
- Particular **ATTENTION** must be paid when **emptying the sauce collection**

**basin**, in that accidental contact with the hot liquid contained inside of it can cause serious burns.

- Pouring water or other liquids on the hot cooking plate is absolutely prohibited in that the dramatic change in temperature could cause the machine to break.

## ***CHAP. 7 - MAINTENANCE***

### **7.1 - GENERALITIES**

Before carrying out any maintenance operation the **feeding cable must be disconnected from the power supply to completely insulate the machine from the rest of the system.**

### **7.2 - FEEDING CABLE**

Periodically check the wear and tear of the cable and call the “ASSISTANCE CENTER” for its replacement.

## ***CHAP. 8 - DISMANTLING***

### **8.1 - OUT OF ORDER**

If for some reason you decide to put the machine out of order make sure that it can no longer be used by anyone: **remove and cut all electrical connections.**

### **8.2 - DISMANTLING**

Once the machine has been put out of order it can be eliminated. To correctly dismantle the machine contact any company specialized in such a service and carefully observe the materials used for the various components (**see chap. 1 paragraph 3.2**).

## INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien .

### **TABLE DES MATIERES**

<b>CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE</b>	page 4
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques de construction	
1.3.3 - structure de la machine	
<b>CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES</b>	page 6
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS , CARACTERISTIQUES ...	
<b>CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE</b>	page 7
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE	
3.2 - VERIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON	
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE	
<b>CHAP. 4 - INSTALLATION</b>	page 8
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE	
4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE DE LA PLAQUE DOUBLE	
4.3.1 - SCHEMA ELECTRIQUE DE LA PLAQUE SIMPLE	
4.5 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT	
<b>CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE</b>	page 10
5.1 - COMMANDES	
5.2 - PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL	
<b>CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE</b>	page 11
6.1 - GENERALITES	

<b>CHAP. 7 - ENTRETIEN</b>	page 12
7.1 - GENERALITES	
7.2 - CORDON D'ALIMENTATION	

<b>CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE</b>	page 12
8.1 - MISE HORS-SERVICE	
8.2 - ELIMINATION DE LA MACHINE	

### **LISTE DES FIGURES**

<i>FIG. n° 1</i>	- <i>Vue générale de la machine</i>	<i>page 5</i>
<i>FIG. n° 2</i>	- <i>Dessins d'encombrement</i>	<i>page 6</i>
<i>FIG. n° 3</i>	- <i>Description de l'emballage</i>	<i>page 7</i>
<i>FIG. n° 4</i>	- <i>Plaquette signalétique - numéro de matricule</i>	<i>page 8</i>
<i>FIG. n° 5</i>	- <i>Schéma électrique de la PLAQUE DOUBLE</i>	<i>page 9</i>
<i>FIG. n° 5A</i>	- <i>Schéma électrique de la PLAQUE SIMPLE</i>	<i>page 10</i>
<i>FIG. n° 6</i>	- <i>Position des commandes</i>	<i>page 10</i>
<i>FIG. n° 7</i>	- <i>Position correcte pour l'usage</i>	<i>page 11</i>

## **CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE**

### **1.1 - PRECAUTIONS GENERALES**

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique; un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si la machine donne des signes ou la preuve d'un mauvais fonctionnement, on recommande de ne pas utiliser l'appareil et de ne pas intervenir directement pour la réparation, mais de contacter le "Service Après-vente".
- La PLAQUE EN VETROCERAMIQUE sert pour cuire, réchauffer, griller, des produits alimentaires. On recommande d'utiliser la plaque uniquement pour les usages cités ci-dessus et de toute façon pour des produits alimentaires.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
  - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou manipulé la machine;
  - ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
  - ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
  - ⇒ si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

### **1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE**

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, les appareils décrits dans ce manuel sont conformes aux directives **CEE 73/23, 89/336**, mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** et aux normes **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

Bien que la PLAQUE EN VETROCERAMIQUE soit dotées des mesures de sécurité mécaniques et électriques selon les normes en vigueur (pendant le fonctionnement ainsi que pendant le nettoyage et l'entretien), il existe toutefois

des **RISQUES RESIDUELS (CEE 89/392 point 1.7.2)** qui ne peuvent pas être éliminés complètement, et qui sont mis en évidence dans ce manuel par le point **ATTENTION**. Il s'agit de dangers de brûlures dus au chargement et déchargement du produit et aux opérations de nettoyage de la machine.

### 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

#### 1.3.1 - description générale

La plaque en vitrocéramique a été projeté et réalisée par notre Maison, dans le but précis de cuire, réchauffer, et griller des produits alimentaires (poisson, viande, légumes, etc.) et de garantir:

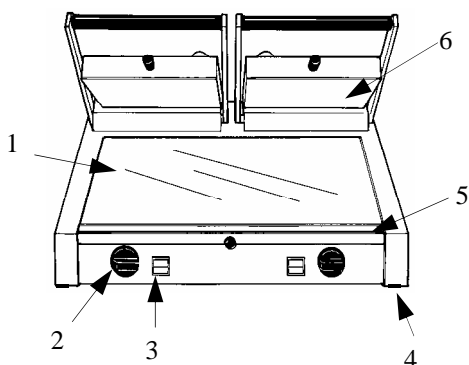
- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la surface de cuisson en vitrocéramique;
- un minimum de dispersion de la chaleur produite par les résistances;
- résistance et stabilité de tous les éléments;
- une grande maniabilité.

#### 1.3.2 - caractéristiques de construction

La plaque a une structure en acier inox et un plan de cuisson en vitrocéramique qui garantissent l'hygiène et la rende inattaquable par les acides et les sels, en facilitant également le nettoyage.

#### 1.3.3 - structure de la machine

*FIG. n°1 - Vue générale de la machine*



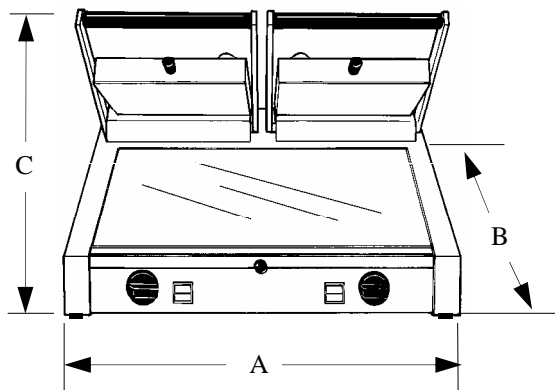
#### LEGENDE:

1	Plaque de cuisson inférieure
2	Thermostat
3	Lampe témoin de fonctionnement
4	Pieds
5	Cuvette de récolte jus
6	Plaque de cuisson supérieure

## CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

### 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



TAB. n°1 - Mesures d'encombrement et caractéristiques techniques.

	U.m.	MEDIA V.	MEDIA TOP V.	DOPPIA V.
<b>Longueur A</b>	mm	435	435	700
<b>Largeur B</b>	mm	490	455	490
<b>Hauteur C</b>	mm	550	85	550
<b>Surface réchauffée directement</b>	mm	340 x 290	340 x 290	(260x290) x2
<b>Alimentation</b>		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
<b>Puissance</b>	W	3000	1500	2000
<b>Poids net</b>	Kg	13,5	6,5	18

**ATTENTION:** La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaquette signalétique placée à l'arrière de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § 4.2.

## CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

### 3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

La machine est envoyée par notre usine parfaitement emballée; l'emballage se compose de:

- a) une solide boîte en carton + des matériaux de colmatage;
- b) la machine;
- c) ce manuel;
- d) certificat de conformité CE.

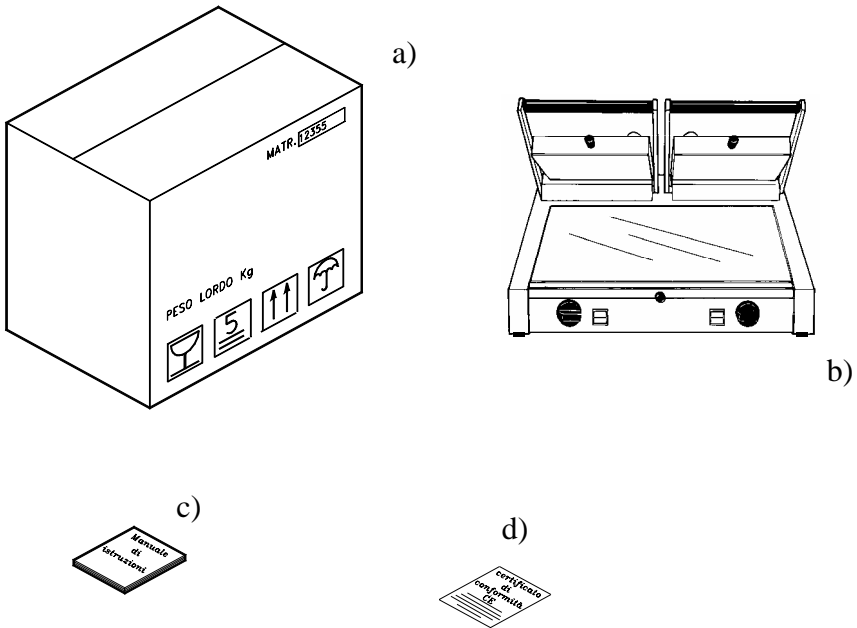


FIG. n°3 - Description de l'emballage

### 3.2 - VERIFICATION DE L'EMBALLAGE A LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n°3). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

### 3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, les éventuelles palettes, un feillard en plastique, le polystyrène expansé) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.

Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

## CHAP. 4 - INSTALLATION

### 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

La machine doit être installée sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1*, et doit donc avoir suffisamment d'espace, la surface doit être bien nivelée, sèche, lisse, solide et stable et être placée à une hauteur du sol de 80 cm et à 5 cm des parois latérales.

En outre la machine doit être installée dans un endroit où l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

### 4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec prise de dimensions appropriée à la puissance absorbée.

Pour le branchement, il faut respecter les indications qui se trouvent sur la plaquette signalétique - matricule (*voir FIG. n°4*).

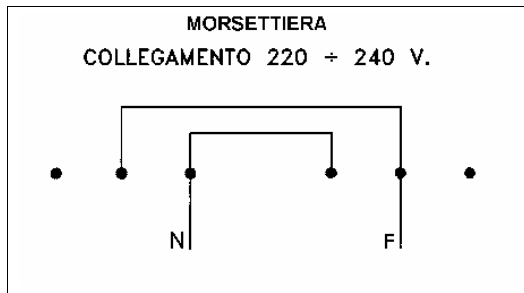
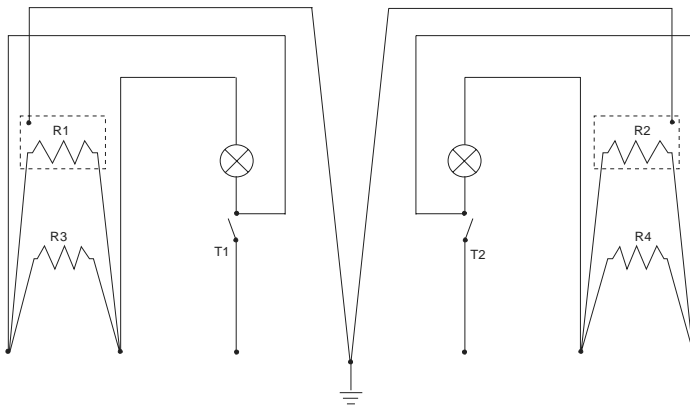
A ce stade vérifiez que l'installation de mise à la terre fonctionne parfaitement.

Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaquette signalétique-numéro de matricule (*voir FIG. n°4*) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement, et que l'interrupteur sectionneur et la prise soit facilement accessibles pendant l'utilisation de l'appareil.

Mod.	_____				
Matr.	_____				
_____	Watt.				
_____ H.p.	_____ A.				
_____	Hz.				
○	~	Volls.	_____	Kg.	○
Anno	_____				

FIG.n°4 - Plaquette technique - matricule

### 4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE DE LA PLAQUE DOUBLE EN VETROCERAMIQUE



- R1-R2-R3-R4 = résistances
- LS = lampes témoin
- T1 - T2 = thermostat

FIG. n°5 - Schéma électrique de la PLAQUE DOUBLE

### 4.3.1 - SCHEMA ELECTRIQUE DE LA PLAQUE SIMPLE EN VETROCERAMIQUE

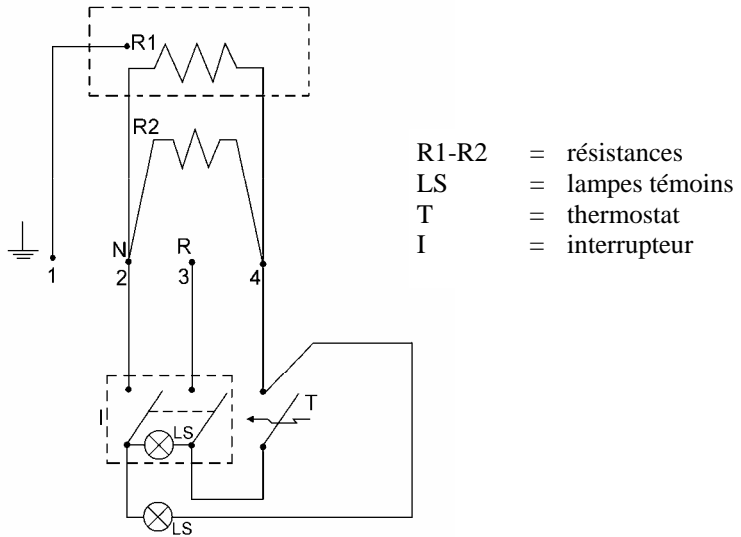


FIG. n°5A - Schéma électrique de la PLAQUE SIMPLE

### 4.5 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Pour vérifier le fonctionnement de l'appareil, il suffit d'observer si en tournant le bouton "start" dans le sens **des aiguilles d'une montre** (en faisant face au bouton) en partant de la position de fin de course, la lampe témoin placée sur le côté s'allume.

Quand cette lampe témoin est allumée, cela signifie que **la machine est en fonction.**

## CHAP. 5 - USAGE DE LA MACHINE

### 5.1 - POSITION DES COMMANDES

- 1 Thermostat
- 2 Lampe témoin:  
Indique le réchauffement des résistances.

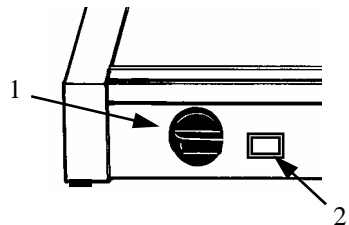


FIG. n°6 - Position des commandes

### 5.3 - PREMIER USAGE DE L'APPAREIL

L'appareil est livré avec les surfaces en acier recouvertes d'une pellicule anti-griffes.

Avant de faire fonctionner l'appareil, il faut enlever toute cette pellicule et éliminer les éventuels résidus de colle.

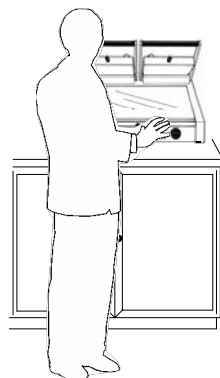
Pour effectuer cette opération, il ne faut absolument pas utiliser d'outils pointus ou des substances abrasives ou inflammables.

Les isolants thermiques utilisés dans la construction de l'appareil et les résidus de graisse dus à la fabrication mécanique, en se réchauffant produisent de la fumée, c'est pour cette raison que **la première fois qu'on utilise l'appareil, il faut le faire fonctionner à vide et à la puissance maximum pendant 15-20 minutes dans un lieu ouvert.**

**ATTENTION:** Le produit à cuire doit être déposé sur la plaque déjà chaude, en faisant attention aux risques résiduels, danger de brûlures .

Pour charger le produit, suivre la procédure suivante:

- 1 Se placer correctement face à la machine (*FIG.n°7*), en évitant tout contact direct avec la machine;
- 2 Programmer la température désirée à l'aide du bouton spécifique;
- 3 Quand la plaque est chaude déposer l'aliment et commencer la cuisson;
- 4 A la fin de la cuisson, enlever les résidus éventuels;
- 5 Si la plaque n'est pas utilisée pendant un certain temps (ex. Une ou deux heures), replacer le bouton thermostat sur 0.



*FIG. n° 7 - Position correcte pour l'usage*

## CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

### 6.1 - GENERALITES

- **ATTENTION:** Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, il faut **débrancher la fiche de la prise d'alimentation pour isoler complètement la machine du réseau de l'installation.**
- Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par jour et si nécessaire plus fréquemment.
- Le nettoyage de toutes les parties de l'appareil qui entrent en contact avec l'aliment doit être effectué scrupuleusement.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau.
- Le nettoyage de la PLAQUE EN VETROCERAMIQUE **ne doit pas être effectué à chaud.** Ne pas utiliser de détergents ou des ustensiles qui pourraient griffer la surface de l'appareil et compromettre son intégrité et sa durée de vie.
- Faire très **ATTENTION** quand on vide la cuvette de récolte du jus, car le

contact accidentel avec le liquide chaud pourrait causer de graves brûlures.

- Il est interdit de verser de l'eau et d'autres liquides sur la plaque de cuisson chaude, car la différence de température pourrait causer la rupture de la plaque.

## **CHAP. 7 - ENTRETIEN**

### **7.1 - GENERALITES**

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, **il faut: débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation.**

### **7.2 - CORDON D'ALIMENTATION**

Vérifier périodiquement l'état d'usure du cordon d'alimentation, et si nécessaire appeler le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

## **CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE**

### **8.1 - MISE HORS-SERVICE**

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser: **débrancher la machine et couper le branchement électrique.**

### **8.2 - ELIMINATION**

Quand l'appareil est mis hors-service, il peut être éliminé. Pour éliminer correctement l'appareil, s'adresser à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties. **(voir chap. 1 par. 3.2).**

***CENTRO DI ASSISTENZA  
RIVENDITORE AUTORIZZATO***

SERVICE CENTRE  
AUTHORISED DEALER

***CENTRE DE SERVICE APRE-VENTE  
REVENDEUR AUTORISE***